



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE KURABİYESİ

1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı şeker
2 çaybardağı kıyılmış fındık ya da badem
Aldığı kadar un

Yumurta sarısı, yoğurt, vanilya, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek un ekleyin. Hamuru unlanmış tezgahta açıp bardak ağzı ile kesin. Ya da elinizle top top yapıp tepsiye dizin. Önce yumurta akı sürün ardından da kıyılmış ceviz serpip 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın.